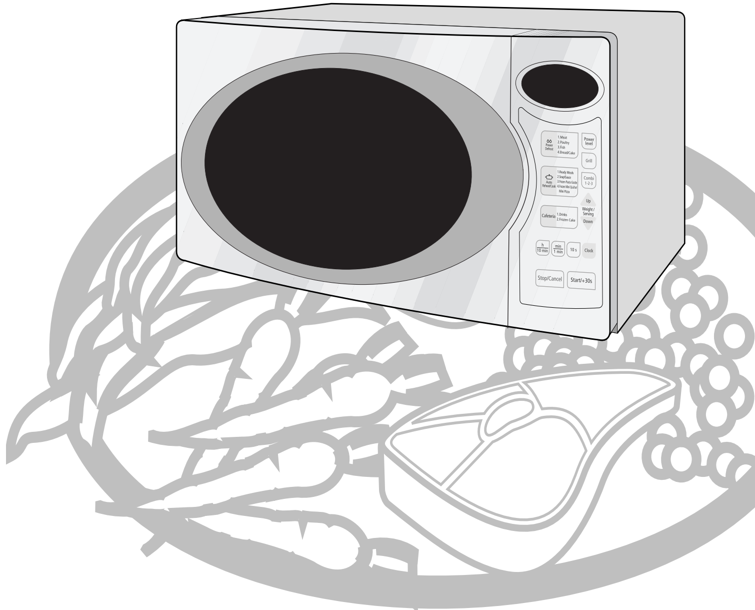
SAMSUNG

MİKRODALGA FIRIN

Kullanım Kılavuzu ve Yemek Pişirme Rehberi

CE283GN

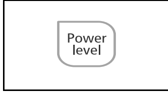


Code No.:DE68-02976N

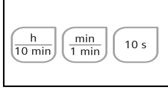
TR

Hızlı Referans Kılavuzu

Yemek pişirmek istediğinizde



1. Yemeği fırına koyun.
   Power Level tuşuna bir veya daha fazla kez basarak güç seviyesini seçin.

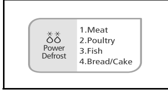


2. **10 min**, **1 min** veya **10 s** tuşlarına gerekli olduğu kadar basarak pişme süresini seçin.

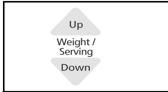


3. **Start** tuşuna basın.
   Sonuç : Pişirme işlemi başlar. Pişme işlemi tamamlandığında fırın dört kez öter.

Otomatik çözme özelliğini kullanmak istediğinizde



1. Donmuş yemeği fırına yerleştirin.
   Power Defrost tuşuna bir ya da birden fazla basarak pişirmek istediğiniz yiyeceğin tipini seçin.



2. **Up/Down** tuşlarına basarak ağırlığı seçin.



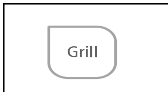
3. **Start** tuşuna basın.

Ekstra 30 saniye eklemek istediğinizde

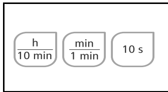


Yiyeceği fırında bırakın.
Eklemek istediğiniz her 30 saniye için **+30s** düğmesine bir kez ya da daha fazla basın.

Izgara yapmak istediğinizde



1. Izgarayı gerekli olan sıcaklık değerine kadar ısıtmak için **Grill** tuşuna basın, zamanı ayarlayın (**10min**, **1min** ve **10s** tuşları) ve **Start** tuşuna basın.

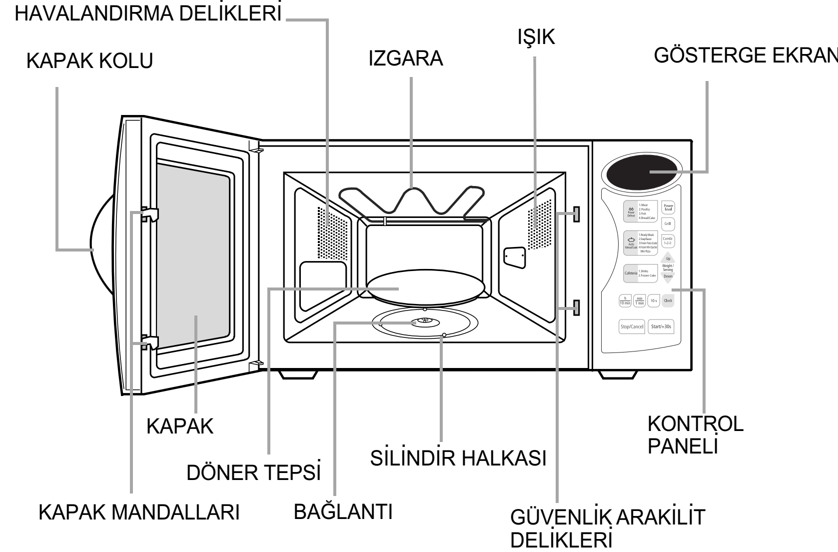


2. Yiyeceği fırının içindeki rafa yerleştirin.
   Grill tuşuna basın. Pişirme süresini seçmek için **10 min**, **1 min** ve **10 s** tuşlarına basın.

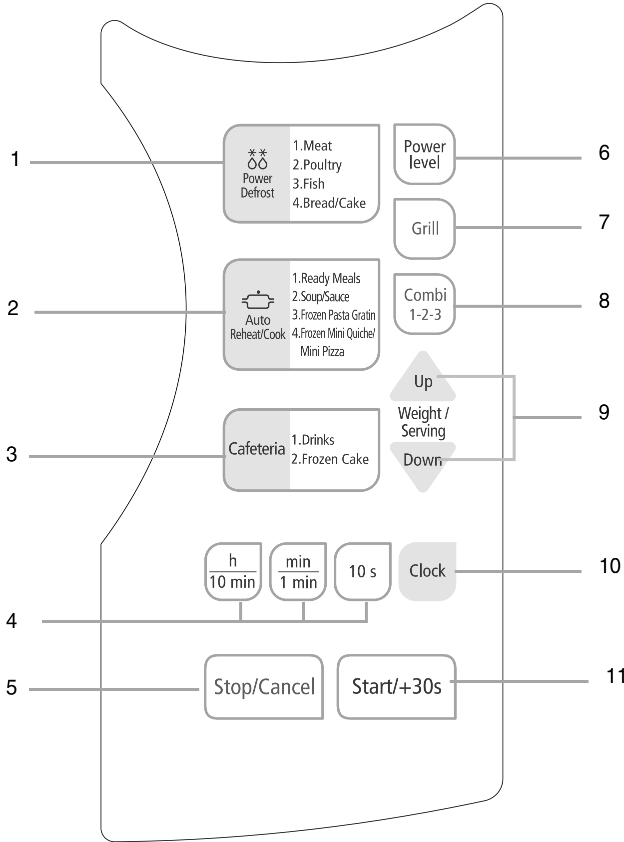


3. **Start** tuşuna basın.

Fırın



Kontrol Paneli

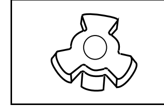


1. OTOMATIK GÜÇLÜ ÇÖZME ÖZELLİĞİ
2. OTOMATIK ISITMA/PİŞİRME SEÇIMI
3. KAFETERYA SEÇIMI
4. ZAMAN AYARI
5. DURDURMA/IPTAL TUŞU
6. MIKRODALGA / GÜÇ SEVIYESI MODU SEÇIMI
7. IZGARA MODU SEÇIMI
8. KOMBI MODU SEÇIMI
9. YUKARI/AŞAĞI TUŞU (Ağırlık ve Servis miktarı)
10. SAAT AYARI
11. BAŞLATMA TUŞU

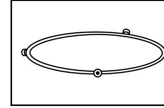
Aksesuarlar

TR

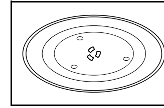
Satın aldığınız modele bağlı olarak, cihazla birlikte değişik şekillerde kullanılabilen birkaç aksesuar verilmiştir.



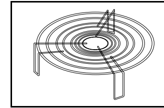
1. **Bağlantı kolu**, fırının tabanındaki hareket milinin üstüne yerleştirilmiştir.
   Amaç : Bağlantı kolu, döner tepsiyi döndürür.



2. **Silindir halkası**, fırının ortasına yerleştirilmelidir.
   Amaç : Bu halka, döner tepsiyi destekler.



3. **Döner tepsi**, merkezi, bağlantı koluna yerleşecek şekilde silindir halkası üstüne yerleştirilmelidir.
   Amaç : Döner tepsi ana pişme yüzeyi olarak işlev görür. Temizleme işlemi için kolayca yerinden çıkarılabilir.



4. **Metal parmaklıklı raf**, döner tepsi üzerine yerleştirilmelidir.
   Amaç : Metal parmaklıklı raf, ızgara ve kombine pişirme işlemleri için kullanılır.



Silindir halkası veya döner tepsi olmadan mikro dalga fırını **ÇALIŞTIRMAYIN.**

TR

Bu Kılavuzun Kullanılması

Bir SAMSUNG mikrodalga fırın satın aldınız. Bu Kullanma kılavuzu, mikrodalga fırını ile yiyecek pişirme hakkında faydalı bilgiler içermektedir:

- ***Güvenlik önlemleri***
- ***Uygun aksesuarlar ve pişirme kapları***
- ***Pişirme hakkında faydalı ipuçları***

Kapağın içinde, üç temel pişirme işlemini açıklayan bir hızlı referans tablosu göreceksiniz:

- ***Yiyeceklerin pişirilmesi***
- ***Yiyeceklerin otomatik çözülmesi***
- ***Yiyeceklerin ızgara yapılması***
- ***Ekstra pişme süresinin ilave edilmesi***

Kitapçığın ön tarafında fırının şekillerini ve daha da önemlisi, düğmeleri kolayca bulmanızı sağlayan kontrol panelini göreceksiniz.

Adım adım anlatılan işlemlerde, üç farklı sembol kullanmaktadır.



Önemli



Not



Dikkat

AŞIRI MİKRO DALGA FIRIN ENERJİSİNE MARUZ KALMAYI ENGELLEME İLE İLGİLİ ÖNLEMLER

Aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyulmaması, zararlı mikrodalga fırın enerjisine maruz kalmanıza neden olabilir.

(a) Hiçbir koşulda, kapak açıkken fırın kullanılmaya çalışılmamalı, ara kilit (kapak mandalları) kurcalanmamalı veya emniyet arakilit deliklerine her hangi bir obje sokulmamalıdır.

(b) Fırın kapağı ile ön yüz arasına her hangi bir cisim yerleştirmeyin veya conta yüzeyleri üzerinde kir birikmesine izin vermeyin. İlk kullanımdan sonra ıslak bir bezle temizleyerek ardından yumuşak ve kuru bir bezle silerek kapak ve kapak conta yüzeylerini temiz tutun.

(c) Üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından onarılmadan, hasarlı bir fırını kullanmayın. Fırın kapağının düzgün kapanması ve aşağıda belirtilen parçaların hasar görmemiş olması son derece önemlidir:

(1) Kapak, kapak contaları ve conta yüzeyleri

(2) Kapak menteşeleri (kırık veya gevşek)

(3) Güç (Elektrik) kablosu

(d) Fırın, sadece üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir mikrodalga servis teknisyeni tarafından onarılmalı veya ayarlanmalıdır.

Güvenlik Önlemleri

GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER.
DİKKATLİ OKUYUN VE İLERİDE YARARLANMAK İÇİN SAKLAYIN.

Yiyecekleri mikrodalga fırında pişirmeden önce, aşağıdaki önlemleri aldığınızdan emin olun.

- Sadece Mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun olan gereçleri kullanın; Herhangi bir metal kap, altın veya gümüş işlemeli tabaklar, şiş, çatal vb. gereçleri **KULLANMAYIN.**
  Kağıt veya plastik paketlerdeki teli çıkartın.

Sebep: Elektrik arkı veya kıvılcım oluşarak fırına zarar verebilir.

- Plastik veya kâğıt kap içinde bulunan bir yiyeceği ısıtırken, tutuşabilme ihtimaline karşı gözünüz fırında olsun;
  Mikrodalga fırını gazete veya giyim eşyası kurutmak için kullanmayın.
- Bir duman gördüğünüzde, cihazı kapatın veya fişten çekin ve olası alev tehlikesine karşı kapısını kapalı tutun;
- Mikrodalga fırında içecek ısıtma gecikmeli kaynama ile sonuçlanabilir, bu nedenle kabı dışarı alırken dikkatli olunmalıdır; Bu durumdan sakınmak için
  Fırın kapatıldıktan sonra **DAIMA** en az 20 saniye kadar bekleyin. Böylece sıcaklık eşitlenebilir.
  Gerekli ise ısıtma sırasında ve ısıtma sonrasında DAIMA karıştırın.
  Yanma durumunda aşağıdaki ILK YARDIM talimatlarını takip edin:
  * Yanan yeri en az 10 dakika soğuk suda tutun.
  * Temiz ve kuru bir bandajla kapatın.
  * Yanan yere herhangi bir krem, yağ ya da losyon uygulamayın.
- Kapları **ASLA** tepesine kadar doldurmayın. Sıvının taşmasını önlemek için üst kısmı alt kısmından daha geniş kapları kullanın. Dar boyunlu şişeler aşırı ısındıklarında patlayabilir.
  Bir biberonu **ASLA** emziği takılı iken ısıtmayın. Aksi takdirde biberon patlayabilir.
- Biberonların ve bebek maması kavanozlarının içindeki yiyecekler karıştırılmalı çalkalanmalı ve yanma riskine karşı sıcaklığı kontrol edilmelidir.
- Kabuklu veya katı olacak şekilde kaynatılmış yumurta ısıtma işlemi sona erse bile patlayabileceğinden mikrodalga fırında ısıtılmamalıdır.
  Buna ek olarak hava geçirmeyen veya vakumlu şişe, kavanoz, kaplar, kabuklu çerez, domates gibi malzeme ve gıdalar da mikrodalga fırında ısıtılmamalıdır.
- Fırın düzenli olarak temizlenmeli ve olası yiyecek artıkları atılmalıdır.
- Fırın temiz bir durumda tutulmadığı takdirde yüzeyde bozulmalar meydana gelebilir. Bu da cihazın ömrünü olumsuz yönde etkiler ve tehlikeli durumlara yol açma ihtimali ortaya çıkabilir;
- Arka havalandırma deliklerini bez veya kâğıt benzeri cisimlerle **KAPATMAYIN.**
  Fırının içindeki sıcak hava yangına yol açabilir.
  Fırın aşırı ısınabilir ve bu durumda otomatik olarak kendini kapatır. Yeterli derecede soğuyana kadar fırın çalışmayacaktır.
- Fırından bir kabı çıkartırken **DAIMA** fırın eldivenlerini kullanın. Böylece kazara yanmalara karşı korunmuş olursunuz.
- Fırın soğuyana kadar ısıtma elemanlarına veya fırının iç duvarlarına **DOKUNMAYIN**.

Önemli Güvenlik Talimatları (devam ediyor)

- Güç kablosunu veya fişi suya batırmayın. Güç kablosunu ısınabilen yüzeylerden uzak tutun.
  Güç kablosu veya fişi hasarlı ise cihazı çalıştırmayın.
- Fırının kapağını açarken fırından bir kol mesafesi uzakta durun.

Sebep: Dışarı çıkan sıcak hava veya buhar yanmalara yol açabilir.

- Fırının çalışması sırasında çıtırtı sesi duyabilirsiniz (özellikle fırın çözme işlemi yaparken).

Sebep: Elektriksel güç çıkışı değiştirildiğinden bu ses normaldir.

- Boş iken mikrodalga fırını **ÇALIŞTIRMAYIN**. Güvenlik sebebiyle güç otomatik olarak kesilir. Yaklaşık 30 dakika bekledikten sonra fırını normal çalıştırabilirsiniz.
  Yapılacak en iyi şey fırının içinde daima bir bardak su bırakmaktır.
  Eğer fırın kazara çalıştırılırsa su mikrodalga enerjisini emecektir.

ÖNEMLİ

- Küçük çocukların mikrodalga fırını kullanmalarına veya onunla oynamalarına **ASLA** izin vermeyin. Fırın kullanımda iken çocukların etrafta dolanmalarına izin vermeyin. Çocuklara ilginç gelebilecek nesneleri fırının üstüne veya içine koymayın.
- Bu cihaz, fiziksel, duygusal, zihinsel yetersizlikteki kişiler ya da cihaz hakkında bilgisi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dâhil) mutlaka gözetim altında kullanılmalıdır. Onların güvenliğinden sorumlu olan kişi tarafından cihazın kullanımı hakkında bilgi verilmelidir.
- Cihazla oynamamalarını garanti altına almak için küçük çocuklar izlenmelidir.
- Kullanım süresince cihaz sıcak olacaktır. Bu nedenle fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunulmaması için çok dikkatli olunuz.
- Yüzeyi çizebileceğinden, fırın kapağının camını temizlemek için aşındırıcı temizleme maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar **KULLANMAYIN.** Aksi takdirde cam çatlayabilir veya kırılabilir (eğer sağlanıyorsa)

UYARI:

Kapak veya kapak contaları hasar gördüğünde, yetkili bir kişi tarafından onarılmadan fırın kullanılmamalıdır.

UYARI:

Mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruma sağlayan koruyucu gövdenin çıkartılmasını gerektiren servis ve tamir işlemlerinde dikkatli olunmalıdır. Onarımı yapacak yetkili kişi dışındakiler için son derece tehlikelidir.

UYARI:

Patlayabileceklerinden sıvılar ve diğer yiyecekler kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.

UYARI:

Sadece emniyetli bir şekilde kullanabilecek ve yanlış kullanım sonucu meydana gelebilecek tehlikeleri anlayabilecek talimatları verdikten sonra çocukların kendi başlarına fırını kullanmalarına izin verin.

UYARI:

Cihaz kombinasyon modunda çalıştırıldığında oluşacak ısı nedeniyle çocuklar fırını sadece bir yetişkinin gözetimi altında kullanmalıdır.

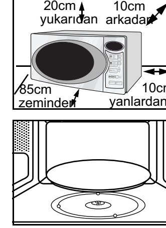
UYARI:

Kullanım sırasında erişilebilen parçalar sıcak olabilir. Bu nedenle küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Mikrodalga fırın bir kabin içine yerleştirilmemelidir.
- Güvenlik sebepleri nedeniyle mikrodalga fırını temizlemek için buhar püskürtücü veya yüksek basınçlı temizleyici kullanmayın.

Mikrodalga Fırının Kurulumu

Fırını zeminden 85cm yukarıdaki düz bir yüzeye yerleştirin. Bu yüzey fırının ağırlığını taşıyacak kadar sağlam olmalıdır.



1. Fırını kurarken, yeterli havalandırma için arka ve yanlarda en az 10 cm, üst tarafta 20 cm boşluk bırakın. Böylece düzgün havalandırma için yeterli boşluk sağlanmış olur.
2. Fırının içindeki her türlü ambalaj malzemesini çıkarın. Silindir halkasını ve döner tepsiyi yerleştirin. Döner tepsinin rahat şekilde dönüp dönmediğini kontrol edin.
3. Fırın, fiş prize yetişecek şekilde yerleştirilmelidir.



Eğer güç kablosu hasarlı ise, üretici veya üreticiye bağlı servis merkezi tarafında özel bir kablo ile değiştirilmeli veya montajı gerçekleştirilmelidir.
Güvenliğiniz için, fişi 3 uçlu, 230 Volt, 50Hz, AC topraklanmış bir prize takın. Güç kablosu hasar görürse, üretici, üreticiye bağlı servis veya yetkili personel tarafından değiştirilmelidir.



Mikrodalga fırını, sıradan bir fırın veya radyatör gibi sıcak ya da rutubetli ortamlara YERLEŞTIRMEYIN. Fırının elektrik besleme değerlerine dikkat edilmeli ve kullanılan uzatma kablosu, fırınla birlikte verilen güç kablosu ile aynı standartta olmalıdır.
Mikrodalga fırını ilk defa kullanmadan önce, iç tarafını ve kapak contasını ıslak bir bezle silin.

TR

Saat Ayarı

Mikrodalga fırında dahili bir saati vardır. Zaman, 24 veya 12 saatlik düzende görüntülenebilir. Aşağıdaki durumlarda saati ayarlamalısınız:

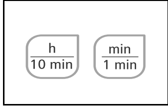
- ***Mikrodalga fırını ilk kurduğunuzda***
- ***Elektrik kesintisinden sonra***

 Kış ve yaz saat ayarlamasına geçişlerde saati ayarlamayı unutmayın.



1.

Saati aşağıdaki sistemde görüntülemek için...	**Clock tuşuna aşağıda gösterildiği gibi basın...**
24-saatlik sistem	Bir kez
12-saatlik sistem	İki kez



2. Saati **h** tuşunu kullanarak ayarlayın, dakikayı ayarlamak içinse **min** tuşunu kullanın.



3. Doğru zaman görüntülendiğinde **Clock** tuşuna tekrar basın ve saati çalıştırın.
   Sonuç: Fırını kullanmadığınız zamanlarda saat görüntülenecektir.

Şüpheli Bir Durum veya Sorun Karşısında Yapılacaklar

Aşağıdaki sorunlardan biriyle karşılaştığınızda, belirtilen işlemleri yapın.

◆ Bu normaldir.
- Fırının içinde buğulanmanın meydana gelmesi.
- Kapak tarafında ve dış muhafazadan hava üflenmesi
- Kapağın etrafında ve dış muhafazadan ışık yansıması.
- Kapak ve havalandırma delikleri etrafında buhar kaçması.

◆ **Start** tuşuna basıldığında fırın çalışmıyor.
- Kapak tamamen kapalı mı?

◆ Yiyecek hiç pişmiyor.
- Zamanlayıcı doğru ayarlandı mı ve/veya **Start** tuşuna basıldı mı?
- Kapak kapalı mı?
- Elektrik devresine aşırı yük bindirilmesi, sigortanın atmasına veya devre kesicinin aktif hale gelmesine mi sebep oldu?

◆ Yiyecek ya çok ya da az pişiyor.
- Yiyeceğin türüne uygun pişme süresi ayarlandı mı?
- Uygun bir güç seviyesi mi seçildi?

◆ Fırının içinden kıvılcım veya çatırdama sesi geliyor.
- Metal içeren bir tabak mı kullanıldı?
- Fırının içinde bir çatal veya diğer metal kaplar mı bırakıldı?
- Alüminyum folyo, iç duvarlara çok mu yakın?

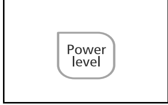
◆ Fırın, radyo veya televizyon yayınında parazite neden oluyor.
- Fırın çalışırken, radyo ve televizyon yayınında hafif parazit olabilir. Bu normaldir. Bu sorunu çözmek için, fırını televizyon, radyo ve antenlerden uzağa yerleştirin.
- Fırının mikro işlemcisi tarafından parazit algılandığında, gösterge sıfırlanabilir. Bu sorunu çözmek için, fişi prizden çekin ve tekrar takın. Zamanı sıfırlayın.

✉ Eğer yukarıdaki işlemleri sorunu çözmezse, yerel bayiye veya SAMSUNG satış sonrası servis merkezine danışın.

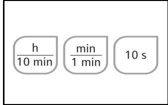
Pişirme/Isıtma

Aşağıdakiler, yiyeceği nasıl pişireceğinizi veya ısıtacağınızı gösterir. Fırını bırakıp gitmeden önce DAİMA pişme ayarlarını kontrol edin.

Önce, yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun. Sonra kapağı kapatın.



1. **Power Level** tuşuna basın.
   Sonuç: 850W (maksimum pişme gücü) göstergeleri görüntülenir:
   Power Level tuşuna ilgili güç değeri ilgili güç değeri görüntülene kadar basarak uygun güç seviyesini seçin. Güç seviyesi tablosuna başvurun.



2. **10 min**, **1 min** veya **10 s** tuşlarına gerekli olduğu kadar basarak pişme süresini ayarlayın.



3. **Start** tuşuna basın.
   Sonuç: Fırın lambası yanar ve döner tepsi dönmeye başlar.
   1) Yiyecek pişirilmeye başlar ve pişme işlemi tamamlandığında, fırın dört kez öter.
   2) Hatırlatma sinyali 3 kez ötecektir. (her dakika başında).
   3) Geçerli süre tekrar görüntülenecektir

 Mikrodalga fırını, boşken **ASLA** çalıştırmayın.

 Maksimum güçte (850W) bir yiyeceği kısa bir süre ısıtmak istediğinizde, her 30 saniyelik pişme süresi için +30s düğmesine bir defa basın.

Güç Seviyeleri

Aşağıdaki seviyelerden birisini seçebilirsiniz.

Güç Seviyesi	**Çıkış**	
	MİKRODALGA FIRIN	**IZGARA**
YÜKSEK	850 W	
ORTA YÜKSEK	600 W	
ORTA	450 W	
ORTA DÜŞÜK	300 W	
ÇÖZME	180 W	
DÜŞÜK/ SICAK TUTMA	100 W	
IZGARA	-	1100 W
KOMBI I	600 W	1100 W
KOMBI II	450 W	1100 W
KOMBI III	300 W	1100 W

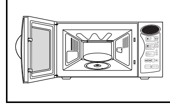
 Yüksek güç seviyesini seçtiğinizde, pişme süresi kısalmalıdır.

 Düşük güç seviyesini seçtiğinizde, pişme süresi artmalıdır.

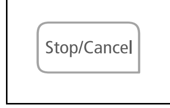
TR

Pişirme İşleminin Durdurulması

Yiyeceği kontrol etmek için, istediğiniz an işlemi durdurabilirsiniz.



1. Geçici olarak durdurmak için:
Kapağı açın.
Sonuç: Pişme işlemi durur. Pişme işlemini başlatmak için, kapağı kapatın ve **Start** tuşuna basın.



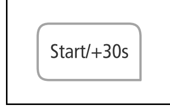
2. Tamamen durdurmak için:
Stop/Cancel tuşuna basın.
Sonuç: Pişme işlemi durur. Pişme ayarlarını iptal etmek **Stop/Cancel** tuşuna tekrar basın.



Başlamadan önce de istediğiniz ayarlamayı iptal etmek için **Stop/Cancel** tuşuna basabilirsiniz.

Pişirme Süresinin Ayarlanması

Eklenecek her 30 saniye için +30s tuşuna bir kez basarak pişme süresini artırabilirsiniz.



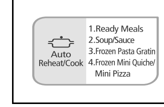
Eklenecek her 30 saniye için **+30s** tuşuna bir kez basın.

Otomatik Isıtma/Pişirme Özelliğinin Kullanılması

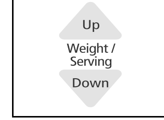
Otomatik Isıtma Özelliğinde önceden ayarlanmış 3 pişirme süresi vardır. Başka pişirme süresi ve güç seviyesi ayarlamanıza gerek yoktur.

Aşağı/Yukarı tuşlarına basarak servis miktarını ayarlayabilirsiniz.

Ilk önce, yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun ve kapağı kapatın.



1. Pişirecek olduğunuz yiyecek tipini seçmek için **Auto Reheat/Cook ( )** tuşuna bir veya birkaç kez basın.



2. **Up/Down** tuşuna basarak servis miktarını seçin.

(Referans için tabloya bakın.)



3. **Start** tuşuna basın.
Sonuç: Pişirme başlar. Tamamlandığında;
1) Fırın 4 kez sinyal sesi verir.
2) Hatırlatma sinyali 3 kez ötecektir. (her dakika başında).
3) Geçerli süre tekrar görüntülenecektir



Sadece, mikrodalga için güvenli olabilecek malzemeler kullanın.

Otomatik Isıtma Ayarları

Aşağıdaki tablo çeşitli Otomatik Isıtma Programlarını, miktarları, bekleme süreleri ve uygun tavsiyeleri göstermektedir.

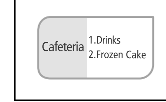
Kod / Gıda	Porsiyon	Bekleme Süresi	Tavsiyeler
1. Hazır Gıda (Soğuk)	300-350 gr 400-450 gr	3 dk.	Seramik bir tabağa koyun ve mikrodalgaya uygun streç filmle örtün. Bu program, 3 çeşitten oluşan yiyecekler için uygundur (örneğin; soslu et, sebze ve patates, pilav ya da makarna gibi yardımcı yiyecek).
2. Çorba/Sos (Soğuk)	200-250 gr 300-350 gr 400-450 gr	3 dk.	Seramik bir kase/tabağa dökün. Isıtma ve bekleme süresinde kapatın. Bekleme süresinin öncesinde ve sonrasında karıştırın.
3. Fırın Makarna (Donmuş)	200 gr 400 gr	3 dk.	Donmuş fırın makarnayı ısıya dayanıklı bir tabağa ya da tepsiye yerleştirin. Rafa koyun. Bu program, lazanya, makarna gibi fırınlanmış hamurişi ürünler için uygundur.
4. Donmuş Mini Pide / Mini Pizza	150 gr (4-6 prç) 250 gr (7-9 prç)	-	Donmuş mini- pide veya mini- pizzayı eşit olarak rafa yerleştirin.

Kafeterya Özelliğinin Kullanılması

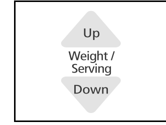
Kafeterya özelliği ile, pişirme zamanı otomatik olarak ayarlanır.

Yukarı/Aşağı (Up/Down) tuşunu çevirerek servis miktarını ayarlayabilirsiniz.

Ilk önce, yiyeceği döner tepsinin ortasına koyun ve kapağı kapatın.



1. **Cafeteria** tuşuna basarak bir kez ya da daha fazla basarak pişirmek istediğiniz yiyecek tipini seçin.



2. **Up/Down** tuşlarına basarak servis miktarını seçin. (Referans için tabloya bakın.)



3. **Start** tuşuna basın.

   Sonuç: Pişirme başlar. Tamamlandığında;
   1) Fırın 4 kez sinyal sesi verir.
   2) Hatırlatma sinyali 3 kez ötecektir. (her dakika başında).
   3) Geçerli süre tekrar görüntülenecektir

 Sadece, mikrodalga için güvenli olabilecek malzemeler kullanın.

TR

TR

Kafeterya Ayarları

Aşağıdaki tablo içecekleri ısıtma ve donmuş kekleri çözme için kullanılan çeşitli Otomatik Programları göstermektedir.

Tablo, miktarları, bekleme sürelerini ve uygun tavsiyeleri de kapsamaktadır.

Program no. 1 sadece mikrodalga enerjisi ile çalışır. Program no. 2 mikrodalga ve ızgara kombinasyonu ile birlikte çalışır.

Kod / Gıda	Servis Miktarı	Bekleme Süresi	Tavsiyeler
1. İçecekler Kahve, süt çay, su (oda sıcaklığında)	150 ml (1 fincan) 250 ml (1 mug)	1-2 dk.	Seramik bir fincana (150 ml) ya da muga (250 ml) dökün ve döner tepsinin ortasına yerleştirin. Kapağını kapatmadan ısıtın. Bekleme süresinden önce ve sonra dikkatlice karıştırın. Fincanları dışarı alırken dikkatli olun. (sıvılar için güvenlik talimatlarına bakın).
2. Donmuş Kek	100 gr (1prç) 200 gr (2prç) 300 gr (2-3prç) 400 gr (3-4prç) 500 gr (4prç)	5-15 dk.	Düz kek parçalarını (-18°C) doğrudan metal raf üzerine koyun. Daha büyük parçaları döner tepsiye koyun. Bir parça ise merkeze, 2 parça ise birbirinin karşısına ve 3-4 parça ise daire şeklinde yerleştirin. Isıtıcının yardımıyla kek ısınacak ve gevrek hale gelecektir. Bu program elmalı kek, tahıllı kek ve maffinler için uygundur. Bütün bir kek, kremalı kek ve içi çikolatalı kek parçaları için uygun değildir.

Otomatik Güçlü Çözme Özelliğinin Kullanılması

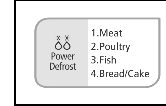
Otomatik Çözme Özelliği et, kümes hayvanları ve balığı çözmenizi sağlar. Çözme süresi ve güç seviyesi otomatik olarak ayarlanır.

Sadece programı ve ağırlığı seçmeniz yeterlidir.

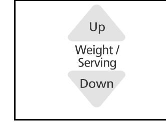


Sadece mikro dalga emniyeti olan kapları kullanın.

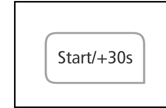
Ilk önce, donmuş yiyeceği döner tablanın ortasına koyun ve kapağı kapatın.



1. **Power Defrost** (⁂) (Çözme) tuşuna bir kez ya da daha fazla basarak pişirmek istediğiniz yiyecek tipini seçin. (Detaylar için sonraki sayfada bulunan tabloya bakın.)



2. **Up/Down** tuşlarına basarak yiyeceğin ağırlığını seçin. Maksimum 1500gr'a kadar ayarlama yapabilirsiniz.



3. **Start** tuşuna basın.

   Sonuç:
   - Çözme işlemi başlar.
   - Fırın, işlemin yarısında sinyal vererek yiyeceği çevirmeniz gerektiğini hatırlatır.
   - **Start** tuşuna tekrar basarak çözme işlemini bitirebilirsiniz.



Yiyecekleri Manuel olarak da çözebilirsiniz. Bunun için, 180W'lık bir güç seviyeli mikrodalga pişirme/ısıtma fonksiyonunu seçin. Detaylar için sayfa 7'deki "Pişirme/Isıtma" kısmına bakın.

Otomatik Güçlü Çözme Ayarları

Aşağıdaki tablo çeşitli Otomatik Çözme Programlarını, miktarları, bekleme süreleri ve uygun tavsiyeleri göstermektedir.

Çözme işleminden önce, bütün ambalaj malzemelerini çıkarın. Et, kümes hayvanları ve balığı seramik bir tabağa yerleştirin.

Kod / Gıda	Porsiyon	Bekleme Süresi	Tavsiyeler
1. Et	200 - 1500 gr	20-60 dk.	Kenarları alüminyum folyo ile kapatın. Fırın sinyal verdiğinde eti çevirin. Bu program biftek, dana, kuzu, domuz, pirzola gibi etler için uygundur.
2. Kümes	200 - 1500 gr	20-60 dk.	Bacak ve kanat uçlarını alüminyum folyo ile kapatın. Fırın sinyal verdiğinde kümes hayvanını çevirin. Bu program bütün bir tavuk ve tavuk parçaları için uygundur.
3. Balýk	200 - 1500 gr	20-50 dk.	Tüm balığı alüminyum folyo ile kapatın. Fırın sinyal verdiğinde balığı çevirin. Bu program tüm balık ve balık filetoları için uygundur.
4. Ekmek/ Kek	125 - 625 gr	5-20 dk.	Ekmeği bir mutfak kâğıdına koyun ve fırın sinyal verdiğinde çevirin. Keki seramik bir tabağa koyun ve fırın sinyal verdiğinde mümkünse çevirin. (Fırın çalışmaya devam eder ve kapak açıldığında durur.) Bu program bütün ya da dilimlenmiş olarak tüm ekmek türleri, için uygundur. Minik ekmekleri daire oluşturacak şekilde düzenleyin. Bu program çoğu kek türleri, bisküviler ve peynirli kekler için uygundur. Bununla birlikte meyveli, kremalı ya da içi çikolata ile kaplı kekler için uygun olduğu söylenemez.



Yiyeceği manuel olarak çözmek istediğinizde, 180W'lık bir güç seviyeli çözme fonksiyonunu kullanın. Manuel çözme ve çözme süresi ile ilgili detaylar için sayfa 18'e bakın.

Isıtma Elemanı İçin Konum Seçimi

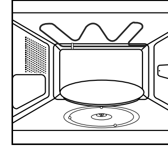
TR

Izgara yaparken ısıtma elemanı kullanılır. Sadece tek bir konum listelenmiştir. Dikey konumda yerleştirilmesi gerektiğinde bunu tüketicilere söylemeliyiz.

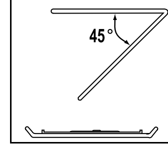
- ***Izgara ya da kombine mikrodalga + ızgara pişirme için yatay konum***



Isıtma elemanının konumunu sadece soğuk olduğunda değiştirin. Onu dikey konuma alırken aşırı güç uygulamayın.



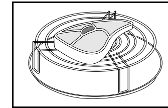
Isıtma elemanını aşağıdaki konuma ayarlamak için...	Aşağıda belirtilenleri yapın...
Yatay konum (ızgara ya da mikrodalga + ızgara kombi.)	◆ Isıtma elemanını kendinize doğru çekin. ◆ Fırının çatısıyla paralel olana kadar onu yukarı doğru itin.



Fırının içindeki üst kısmı temizlerken, ısıtma elemanını aşağı doğru 45° döndürmek ve temizlemek uygun olacaktır.

Aksesuar Seçimi

Mikrodalga için güvenli olacak malzemeler kullanın; plastik kaplar, tabaklar, kağıt fincanlar ve mendiller kullanmayın.



Eğer kombine pişirme modunu seçmek isterseniz (ızgara ve mikrodalga), sadece mikrodalga için güvenli olan tabaklar kullanın. Metalik pişirme kapları ve araç gereçleri fırına zarar verebilir.

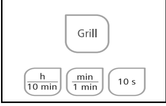


Fırın için uygun pişirme kapları ve araç gereçler için, sayfa 14'deki Pişirme Kapları Kılavuzuna bakın.

TR

Izgara

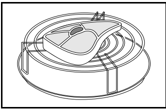
Izgara, mikrodalgaları kullanmadan, yiyecekleri hızlı bir şekilde ısıtmanızı ve kızartmanızı sağlar. Bunun için, mikrodalga fırınla birlikte bir de ızgara rafı sağlanmaktadır.



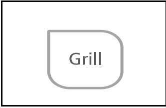
1. Izgarayı gerekli olan sıcaklık değerine kadar ısıtmak için **Grill** tuşuna basın, ön ısıtma zamanını **10min** , **1min** ve **10s** tuşlarına basarak ayarlayın.



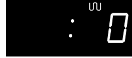
2. **Start** tuşuna basın.

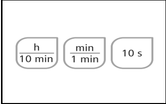


3. Kapağı açın ve yiyeceği ızgara rafına yerleştirin. Kapağı kapatın.



4. **Grill** tuşuna basın.
Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir





5. Izgara süresini ayarlamak için **10 min**, **1 min** ve **10 s** tuşlarına basın.
Maksimum ızgara süresi 60 dakikadır.



6. **Start** tuşuna basın.
Sonuç: Izgara pişirme başlar. Tamamlandığında;
1) Fırın 4 kez sinyal sesi verir.
2) Hatırlatma sinyali 3 kez ötecektir. (her dakika başında).
3) Geçerli süre tekrar görüntülenecektir.

 Izgara işlemi sırasında ısıtıcı kapanırsa endişe etmeyin. Bu sistem fırının aşırı ısınmasını engellemek için tasarlanmıştır.

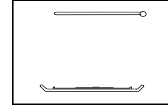
 Çok sıcak olacağından fırından tabakları çıkartırken MUTLAKA bir fırın eldiveni kullanın.
Isıtma elemanının yatay konumda olup olmadığını kontrol edin.

Mikrodalga Fırın ve Izgara Birleşimi

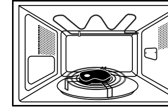
Mikrodalga pişirme ile ızgara fonksiyonunu birleştirebilirsiniz. Böylece hızlı pişirme ve kızartmayı aynı anda yapabilirsiniz.

 HER ZAMAN mikrodalga için güvenli ve fırına dayanıklı pişirme kapları kullanın. Isıyı yiyeceğe eşit olarak dağıttıkları için cam ve seramik tabaklar bu iş için son derece uygundur.

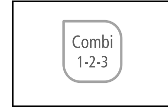
 Çok sıcak olacağından fırından malzemeleri çıkartırken MUTLAKA bir fırın eldiveni kullanın.



1. Isıtma elemanının yatay konumda olduğundan emin olun. Detaylar için sayfa 11'e bakın.



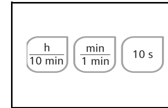
2. Fırının kapağı açın
Yiyeceği ızgara rafına, ızgara rafını da döner tepsiye yerleştirin.
Kapağı kapatın.



3. **Combi** tuşuna basın
Sonuç: Aşağıdaki göstergeler görüntülenecektir:
(mikrodalga ve ızgara modu)
600W (çıkış gücü)

 Uygun güç seviyesini seçmek için ilgili güç seviyesi görüntülenene kadar **Combi** tuşuna tekrar basın.

 Izgaranın sıcaklığını ayarlayamazsınız.



4. Izgara süresini ayarlamak için **10 min**, **1 min** ve **10 s** tuşlarına gerekli olduğu kadar basın.
Maksimum ızgara süresi 60 dakikadır.



5. **Start** tuşuna basın.
Sonuç: Kombine pişirme başlar. Tamamlandığında;
1) Fırın 4 kez sinyal sesi verir.
2) Hatırlatma sinyali 3 kez ötecektir. (her dakika başında).
3) Geçerli süre tekrar görüntülenecektir.

 Mikrodalga ve ızgara kombinasyonu modu için maksimum mikrodalga gücü 600W'tır.

Sinyal Sesinin Kapatılması

Sinyal sesini istediğiniz zaman kapatabilirsiniz.



1. **Stop/Cancel** ve **Start** tuşlarına aynı anda basın.

   Sonuç:
   - Aşağıdaki gösterge görüntülenecektir:

     OFF
   - Bir tuşa bastığınızda sinyal sesi duyulmaz.



2. Sinyal sesini tekrar aktif hale getirmek için **Stop/Cancel** ve **Start** tuşlarına aynı anda basın.

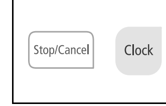
   Sonuç:
   - Aşağıdaki gösterge görüntülenecektir:

     On
   - Fırın tekrar sinyal sesi verecektir.

Mikrodalga Fırınınızın Güvenlik Kilidi

Mikrodalga fırınınız özel bir Çocuk Güvenliği kilidine sahiptir. Bu sayede çocukların ya da fırını kullanmayı bilmeyen kişilerin onu kazara çalıştırması engellenmiş olur.

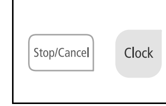
Fırın istenilen bir zamanda kilitlenebilir.



1. **Stop/Cancel** ve **Clock** tuşlarına aynı anda basın.

   Sonuç:
   - Fırın kilitlenecektir. (hiç bir fonksiyon seçilemez).
   - Ekranda “L” ibaresi görüntülenir.

     L



2. Fırın kilidini açmak için tekrar **Stop/Cancel** ve **Clock** tuşlarına aynı anda basın.

   Sonuç: Fırın normal şekilde kullanılabilecektir.

Pişirme Kabı Rehberi

TR

Yiyecekleri mikrodalga fırında pişirmek için, mikrodalgalar yansımadan veya kullanılan kap tarafından emilmeden yiyeceğe nüfuz etmelidir.
Bu yüzden, pişirme kabı seçerken dikkatli olunmalıdır. Eğer pişirme kabı mikrodalga için güvenli ise, endişelenmenize gerek yoktur.

Aşağıdaki tabloda değişik pişirme kaplarını listelenmekte ve bunların mikrodalga fırında nasıl kullanılmaları gerektiğini açıklanmaktadır.

Pişirme Kabı	Mikrodalga-Güvenliği	Yorumlar
Alüminyum folyo	✓ ✗	Bazı kısımları aşırı pişirmeye karşı korumak için, az miktarlarda kullanılabilir. Folyo, fırının duvarlarına çok yaklaştırıldığında veya çok fazla kullanıldığında kıvılcımlar oluşabilir.
Kızartma tabağı	✓	Ön ısıtma işlemini sekiz dakikadan fazla sürdürmeyin.
Porselen ve çömlek	✓	Metal süsleme uygulanmadığı takdirde porselen, fırınlanmış çömlek ve kemik porselen genellikle uygundur.
Atılabilir polyester mukavva tabaklar	✓	Bazı donmuş yiyecekler, bu tabaklarda ambalajlanır.
Hazır gıda ambalajı		
• Polistiren kaplar	✓	Yiyecekleri ısıtmak için kullanılabilir. Aşırı ısıtma, polistiren maddesinin erimesine sebep olabilir.
• Kağıt ambalaj veya gazete	✗	Yangına sebep olabilir.
• Dönüştürülebilir kağıt veya metal süs	✗	Kıvılcımlara sebep olabilir.
Cam Eşya		
• Fırından masaya özellikli cam kaplar	✓	Metal süsleme uygulanmadığı takdirde kullanılabilir.
• İnce cam eşyalar	✓	Yiyecekleri veya sıvıları ısıtmak için kullanılabilir. Aniden ısıtıldığında ince cam kırılabilir veya çatlayabilir.
• Cam kavanozlar	✓	Kapağı açmalısınız. Sadece ısıtma için uygundur.
Metal		
• Tabaklar	✗	Kıvılcımlara veya yangına sebep olabilir.
• Buzluk poşet/kap bağları	✗	
Kağıt		
• Tabak, fincan, peçete ve mutfak kağıdı	✓	Kısa pişirme süreleri ve ısıtma için. Aynı zamanda fazla nemi de emer.
• Dönüştürülebilir kağıt	✗	Kıvılcımlara sebep olabilir.
Plastik		
• Kaplar	✓	Özellikle, ısıya karşı yüksek dirençli termoplastik ise. Bazı diğer plastik kaplar, yüksek sıcaklıklarda bükülebilir veya rengi bozulabilir. Melamin plastik kullanmayın.
• Streç Film	✓	Nemi muhafaza etmek için kullanılabilir. Yiyeceğe temas etmemelidir. Sıcak buhar çıkacağından, filmi kaldırırken dikkatli olun.
• Buzluk poşeti	✓ ✗	Sadece kaynatılabilir/fırında kullanılmaya uygun ise kullanılabilir. Hava geçirmelidir. Gerekirse, bir çatalla delin.
Yağlı kağıt	✓	Nemi muhafaza etmek ve dağılmaları önlemek için kullanılabilir.

✓ :Tavsiye edilir
✓✗:Dikkatli kullanın
✗ :Güvenli değil

MİKRODALGALAR

Mikrodalga enerjisi yiyeceğe nüfuz ederek, yiyeceğin suyu, yağı ve şekeri tarafından çekilir ve emilir.
Mikrodalgalar, yiyeceğin içindeki moleküllerin hızlı hareket etmesini sağlar. Moleküllerin bu hızlı hareketi, sürtünme yaratır ve açığa çıkan ısı yiyeceğin pişmesini sağlar.

PİŞİRME

Mikrodalga İle Pişirme İçin Uygun Kaplar:

Maksimum etkinlik için, pişirme kapları mikrodalga enerjisinin içinden geçmesine izin vermelidir. Mikrodalgalar paslanmaz çelik, alüminyum ve bakır gibi metal cisimler tarafından yansıtılır. Ancak, seramik, cam, porselen, plastik kağıt ve ahşap cisimlerden geçebilir. Bu yüzden, yiyecekler kesinlikle metal kaplarda pişirilmemelidir.

Mikrodalga İle Pişirme İçin Uygun Yiyecekler:

Taze veya dondurulmuş sebze, meyve, makarna, pirinç, bakliyat, fasulye, balık ve et dahil bir çok yiyecek mikro dalga ile pişirilmeye uygundur. Sos, hardal, çorba, buharda pişen puding, konserve ve acı sos gibi yiyecekler de mikro dalga fırında pişirilebilir. Genel olarak, mikrodalga ile pişirme, normalde ocakta pişirilebilecek bütün yiyecekler için idealdir. Örneğin çikolata veya yağ eritmek (İpuçları ve teknikler kısmına bakın.)

Pişirme Sırasında Yiyeceği Kapalı Tutma

Buharlaşan su yükselerek pişirme işlemine katkı sağladığından, pişirme sırasında yiyeceklerin kapatılması çok önemlidir. Yiyecekler farklı şekillerde kapatılabilir: Örneğin; bir seramik tabak, plastik kapak veya mikrodalga ile kullanılabilen streç film.

Bekleme Süreleri

Pişme işlemi bittikten sonra, yiyeceğin içindeki sıcaklığın eşit dağılarak çıkabilmesi için bekleme süresi önemlidir.

Dondurulmuş Sebzeler İçin Pişirme Rehberi

Kapaklı, uygun bir cam fırın kabı kullanın. En kısa süreyi kullanarak (tabloya bakınız), kapak kapalı şekilde pişirin. İstediğiniz sonucu alana kadar pişirmeye devam edin. Pişirme sırasında iki defa, piştikten sonra bir defa karıştırın. Piştikten sonra tuz, baharat veya yağı ilave edin. Bekleme süresince kapağı kapalı tutun.

Yiyecek türü	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Ispanak	150gr	600W	4½-5½	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Brokoli	300gr	600W	9-10	2-3	30ml (2 kaşık) soğuk su ekleyin.
Bezelye	300gr	600W	7½-8½	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Yeşil Fasulye	300gr	600W	8-9	2-3	30ml (2 kaşık) soğuk su ekleyin.
Karışık Sebzeler (havuç/bezelye/ mısır)	300gr	600W	7½-8½	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.
Karışık Sebzeler (Çin Usulü)	300gr	600W	8-9	2-3	15ml (1 kaşık) soğuk su ekleyin.

Pirinç ve Makarna İçin Pişirme Rehberi

Pirinç: Kapaklı büyük bir cam fırın kabı kullanın. Pişme sırasında pirinç hacminin iki katına çıkacaktır. Kapalı pişirin.
Pişirme süresi dolunca bekleme süresinden önce karıştırın ve tuz, baharat ve yağ ekleyin.
Not: Pişme süresinin sonunda pirinç tüm suyu emmeyebilir.

Makarna: Büyük bir cam fırın kabı kullanın . Kaynar su ve tuz ekleyi , iyice karıştırın. Kapakla kapatmadan pişirin.
Pişme sırasında ya da bittikten sonra ara ara karıştırın. Bekleme süresinde kapalı tutun.

Yiyecek türü	Porsiyon	Güç	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Beyaz Pirinç (eşit kaynamış)	250gr	850W	16-17	5	500ml soğuk su ekleyin.
Kahverengi Pirinç (eşit kaynamış)	250gr	850W	21-22	5	500ml soğuk su ekleyin.
Karışık Pirinç	250gr	850W	17-18	5	500ml soğuk su ekleyin.
Karışık Tahıl (pirinç + hububat)	250gr	850W	18-19	5	400ml soğuk su ekleyin.
Makarna	250gr	850W	11-12	5	1000ml sıcak su ekleyin.

TR

Taze Sebzeler İçin Pişirme Rehberi

Kapaklı, uygun bir cam fırın kabı kullanın. Tavsiye edilen herhangi bir su miktarı yoksa (tabloya bakın) her 250gr için 30-45ml (2-3 kaşık) soğuk su ekleyin. En kısa süreyi kullanarak (tabloya bakınız), kapak kapalı şekilde pişirin. İstediğiniz sonucu alana kadar pişirmeye devam edin. Pişirme sırasında iki defa, piştikten sonra bir defa karıştırın. Piştikten sonra tuz, baharat veya yağı ilave edin.
3 dakikalık bekleme süresince kapağı kapalı tutun.

İpucu: Taze sebzeleri eşit parçalar şeklinde doğrayın. Küçük parçalar daha hızlı pişecektir.

Tüm taze sebzeler mikrodalga tam güçte kullanılarak (850W) pişirilmelidir.

Yiyecek	Porsiyon	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Brokoli	250gr 500gr	4-4½ 8-8½	3	Eşit boyutta dallara ayırın. Sap kısımları ortaya gelecek şekilde düzenleyin.
Brüksel Lahanası	250gr	5½-6½	3	60-75ml (5-6 kaşık) su ekleyin .
Havuç	250gr	4½-5	3	Eşit dilimler halinde doğrayın.
Karnabahar	250gr 500gr	5-5½ 8½-9	3	Eşit boyutta dallara ayırın. Büyükleri ikiye ayırın. Sap kısımları ortaya gelecek şekilde düzenleyin.
Kabak	250gr	3½-4	3	Dilimleyerek doğrayın. 30ml (2 kaşık) su veya çok az yağ ekleyin. Yumuşayana kadar pişirin.
Patlıcan	250gr	3½-4	3	Küçük dilimler halinde doğrayın. Üzerlerine 1 kaşık limon suyu serpin.
Pırasa	250gr	4½-5	3	İnce dilimler halinde doğrayın.
Mantar	125gr 250gr	1½-2 3-3½	3	Bütün (küçük ise) veya dilimlenmiş olarak hazırlayın. Su eklemeyin. Limon suyu serpin. Tuz ve biberle tatlandırın. Servisten önce kurutun.
Soğan	250gr	5½-6	3	Daire ya da dilim şeklinde doğrayın. Sadece 15ml (1 kaşık) su ekleyin.
Biber	250gr	4½-5	3	Küçük dilimler halinde doğrayın.
Patates	250gr 500gr	4-5 7½-8½	3	Soyulmuş patatesleri tartın ve onları eşit ölçülerde iki ya da dört parçaya ayırın.
Şalgam	250gr	5-5½	3	Küçük küp şeklinde doğrayın.

ISITMA

Mikrodalga fırınınız, sıradan ocaklardan çok daha kısa bir sürede yiyeceği ısıtacaktır. Referans olarak ilerdeki sayfada bulunan tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın. Tablodaki süreler, +18 ~ +20°C oda sıcaklığındaki sıvılar ve +5 ~ +7°C sıcaklığındaki soğuk bir yiyecek baz alınarak verilmiştir.

Hazırlama ve Kapatma

Aşırı piştiklerinden ve yiyeceğin ortası pişmeden kuruduklarından, büyük parça et gibi iri parçaları ısıtmaktan kaçının. Küçük parçaları ısıtmak daha kolay olacaktır.

Güç Seviyeleri ve Karıştırma

Bazı yiyecekler 850W güç kullanılarak ısıtıldığı halde, diğerleri 600W, 450W ve hatta 300W güç kullanılarak ısıtılmalıdır.
Bilgi için tablolara bakın. Genel olarak yiyecek hassas, çok fazla veya çok hızlı ısınıyorsa (örneğin; kıymalı börek) düşük güç seviyelerini kullanarak yiyeceği ısıtmak daha iyi olacaktır.
En iyi sonuç için, ısıtma işlemi sırasında yiyeceği iyice karıştırın veya ters çevirin. Mümkünse, servis yapmadan önce bir daha karıştırın.
Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösterin. Sıvıların kaynamalarını ve olası yanmaları önlemek için, ısıtma işleminden önce, sonra veya ısıtma işlemi sırasında karıştırın. Bekleme süresi esnasında, sıvıları mikrodalga fırında tutun. Sıvıların içinde plastik bir kaşık veya cam bir çubuk bulundurmanız tavsiye edilir. Bozulabileceğinden, yiyeceği aşırı ısıtmaktan kaçının. Pişirme süresinin tahmin edilmesi ve gerekirse, ekstra süre ilave edilmesi tavsiye edilir.

Isıtma ve Bekleme Süreleri

Yiyeceği ilk defa ısıtırken, ileride referans olması için, ısıtma süresinin not edilmesinde fayda vardır.
Yiyeceğin bütünüyle, iyice ısıtıldığından emin olun.
Sıcaklığın dengelenmesi için, ısıtma işleminden sonra kısa bir süre bekleyin.
Tabloda başka süre tavsiye edilmedikçe, ısıtma işleminden sonra önerilen bekleme süresi 2-4 dakika'dır.
Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken özel dikkat gösterin. Güvenlik talimatları bölümüne de bakın.

SIVILARIN ISITILMASI

Sıcaklığın dengelenmesi için, fırın kapatıldıktan sonra her zaman en az 20 saniye bekleyin. Isıtma sırasında gerekirse karıştırın ancak ısındıktan sonra karıştırma işlemini MUTLAKA yapın. Gecikmeli kaynamayı ve olası taşmayı önlemek için, sıvıların içinde plastik bir kaşık veya cam bir çubuk koyun. Isıtma öncesinde, esnasında ve sonrasında içeceği karıştırın.

Pişirme Rehberi *(önceki sayfadan devam)*

BEBEK YİYECEKLERİ:
Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isındıktan sonra iyice karıştırın. Bebeğe vermeden önce 2-3 dakika bekleyin. Tekrar karıştırın ve sıcaklığı kontrol edin. Tavsiye edilen sıcaklık : 30-40°C arası.

BEBEK SÜTÜ:
Sütü, temiz bir cam şişeye dökün. Ağzını kapatmadan ısıtın. Şişe aşırı ısındığında patlayabileceğinden, kesinlikle şişeyi emzikle birlikte ısıtmayın. Bekleme süresinden önce iyice karıştırın ve bebeğe vermeden önce bir daha karıştırın. Bebeğe vermeden önce her zaman bebek mamasının veya sütün sıcaklığını kontrol edin. Tavsiye edilen sıcaklık : 37°C.

AÇIKLAMA:
Yanmaları önlemek için bebek yiyecekleri, verilmeden önce dikkatli kontrol edilmelidir.
Referans olarak tabloda bulunan güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Bebek Mamaları ve Sütün Isıtılması

Referans olarak tabloda bulunan güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Bebek Yiyeceği (Sebze+ Et)	190gr	600W	30sn.	2-3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Kapağı kapatarak pişirin. Pişme süresi sonunda karıştırın. 2 -3 dak. bekleyin. Servisten önce iyice karıştırın sıcaklığını dikkatlice kontrol edin.
Bebek Maması (Tahıl + Süt + Meyve)	190gr	600W	20sn.	2-3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Kapağı kapatarak pişirin. Pişme süresi sonunda karıştırın. 2 -3 dak. bekleyin. Servisten önce iyice karıştırın, sıcaklığını dikkatlice kontrol edin.
Bebek Sütü	100ml 200ml	300W	30-40sn. 50 sn - 1dk.	2-3	İyice karıştırın veya çalkalayın. Steril bir cam şişeye dökün. Döner tepsinin ortasına koyun. Kapağını kapatmadan pişirin. İyice çalkalayın ve en az 3 dakika bekleyin. Servis yapmadan önce iyice çalkalayın ve sıcaklığını dikkatlice kontrol edin.

Sıvıları ve Yiyecekleri Isıtma

Referans olarak bu tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Yiyecek	Porsiyon	Güç	Süre	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
İçecekler Kahve, süt, çay, su (oda sıcaklığı)	150ml (1 fincan) 250ml (1 mug)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Seramik bir fincana (150ml) veya muga (250ml) dökün. Döner tepsinin ortasına yerleştirin. Kapatmadan ısıtın. Bekleme süresinden önce ve sonra dikkatlice karıştırın. Fincanları mikrodalgadan çıkartırken dikkatli olun (sıvılar için olan güvenlik talimatlarına bakın).
Çorba (soğuk)	250gr	85 0W	3-3 ½	2-3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıttıktan sonra iyice karıştırın. Servis yapmadan önce yine karıştırın.
Güveç (soğuk)	350gr	600W	5 ½ -6 ½	2-3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtırken arada bir karıştırın. Bekleme ve servisten önce yine karıştırın.
Soslu Hamurişi (soğuk	350gr	600W	4 ½ -5 ½	3	Hamurişini (örn. spagetti veya erişte) düz bir seramik tabağa yerleştirin Mikrodalgaya uygun streç film ile kaplayın. Servis yapmadan önce karıştırın.
Malzemeli Hamurişi (soğuk)	350gr	600W	5-6	3	Malzemeli hamurişini (örn. mantı, ravyoli, v.s.) çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtma sırasında arada bir karıştırın. Bekleme ve servis öncesinde tekrar karıştırın.
Tabakta Yiyecek (soğuk)	350	600W	5 ½ -6 ½	3	2-3 çeşitten oluşan soğuk yiyeceği seramik bir kaba koyun. Mikrodalgaya uygun streç film ile kaplayın.

TR

MANUEL ÇÖZME (DEFROST) İŞLEMİ

Mikrodalgalar, yiyecekleri çözmek için mükemmel bir yoldur. Mikrodalgalar donmuş yiyeceği yavaşça ve kısa bir süre içinde çözerler. Bu, aniden beklenmedik bir misafir gelmesi durumunda büyük avantaj sağlar.

Dondurulmuş tavuk, pişirilmeden önce iyice çözülmelidir. Bağlamak için kullanılan metal telleri çıkartın. Çözülürken çıkan suyun kurutulması için, yiyeceği paketten çıkartın.

Donmuş yiyeceği, kapağı olmayan bir tabağa koyun. Yan yatırın, çözülen suyu, sıvıyı tahliye edin ve en kısa zamanda sakatatı temizleyin.
Isınmadığından emin olmak için arada bir kontrol edin.
Donmuş yiyeceğin küçük ve ince parçaları ısınmaya başladığında, çözme işlemi sırasında çok küçük alüminyum folyo parçaları ile sarılabilir.

Tavuğun dış yüzeyi ısınmaya başladığında, çözme işlemini durdurun ve devam etmeden önce 20 dakika bekletin.
Tamamen çözülmesi için balık, et ve tavuğu beklemeye bırakın. Çözme işleminin tamamlanması için gerekli bekleme süresi, dondurulmuş yiyeceğin miktarına bağlıdır. İlgili tabloya bakın.

İpucu: İnce ve düz yiyecekler, kalın olanlardan daha iyi çözülürler ve miktarın az olması, çok olana göre daha az zaman gerektirir. Yiyecekleri dondurmadan ve çözmeden önce bu ipucunu hatırlayın.

-18 ile - 20 °C arasındaki dondurulmuş bir yiyeceği çözmek için, izleyen tabloyu rehber olarak kullanın.

Bütün dondurulmuş yiyecekler, çözme güç seviyesi (180 W) kullanılarak çözülmelidir.

Yiyecek	Porsiyon	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Et Doğranmış Et Domuz Bifteği	 250gr 500gr 250gr	 6½ -7½ 13-14 7½ -8½	 5-25	Düz seramik bir tabağa eti koyun. İnce köşelerini alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısına geldiğinizde diğer tarafa çevirin.
Kümes Hayvanları Tavuk parçaları Bütün tavuk	 500gr (2 parça) 900gr	 14½-15½ 28-30	 15-40	İlk olarak tavuk parçalarını deri tarafı aşağı gelecek şekilde, bütün tavuğu ise göğüs tarafı aşağıya gelecek şekilde seramik tabağa yerleştirin. Kanat gibi ince parçaları alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin.
Balık Balık filetoları	 200gr (2 parça) 400gr (4 parça)	 6-7 12-13	 5-15	Dondurulmuş balığı düz bir seramik tabağın ortasına yerleştirin. İnce parçaları daha kalın parçaların altına yerleştirin. Dar uçları alüminyum folyo ile kapatın. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin.
Meyveler Küçük yumuşak meyveler	250gr	6-7	5-10	Meyveleri düz, yuvarlak bir cam tabağa dizin. (geniş çaplı olarak)·
Ekmek Yuvarlak ekmekler (her biri yakl. 50gr) Tost/Sandviç Alman Ekmekleri (Buğday + Çavdar unu ve tahıllı)	 2 parça 4 parça 250gr 500gr	 ½-1 2-2½ 4½-5 8-10	 5-20	Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde veya ekmeği yatay şekilde mutfak kağıdına koyarak, döner tepsinin ortasına yerleştirin. Çözülme süresinin yarısında diğer tarafa çevirin.

Pişirme Rehberi (önceki sayfadan devam)

IZGARA

Izgara ısıtma elemanı tavanın altına yerleştirilmiştir. Kapak kaplı ve döner tepsi hareket halindeyken çalışır. Döner tepsinin dairesel hareketi yiyeceğin eşit olarak kızartılmasını sağlar. Izgara için 4 dakikalık ön ısıtma yapılması yiyeceğin daha hızlı kızartılmasını sağlar.

Izgara İçin Pişirme Kapları:

Ateşe dayanıklı olmalıdır ve metal içerebilir. Erime ihtimali olduğundan hiç bir plastik kap kullanılmamalıdır.

Izgara İçin Uygun Yiyecekler:

Pirzola, biftek, hamburger, pastırma ve tütsülenmiş jambon, ince balık porsiyonları, sandviçler ve malzemeli kızarmış ekmekler .

ÖNEMLİ NOT:

Sadece ızgara modunu kullandığınız her seferde, tavanın altındaki ızgara ısıtma elemanının yatay konumda olduğundan emin olun. Arka duvarda dikey konumda olmamalıdır. Unutmayınız ki, aksi bir talimat belirtilmediği müddetçe, yiyecek yüksek ızgara rafına yerleştirilmelidir.

MİKRODALGA + IZGARA

Bu pişirme modu ızgaradan kaynaklanan ısı yayılımı ile mikrodalga pişirmenin hızını birleştirir. Kapak kaplı ve döner tepsi hareket halindeyken çalışır. Döner tepsinin dairesel hareketi yiyeceğin eşit olarak kızartılmasını sağlar. Bu modelde üç farklı kombinasyon modu mevcuttur:
600W + Izgara, 450W + Izgara ve 300W + Izgara.

Mikrodalga + Izgara İle Pişirme İçin Pişirme Kapları:

Mikrodalga ile kullanılabilen kapları kullanın. Pişirme kapları ateşe dayanıklı olmalıdır. Kombinasyon modunda iken metal veya metal içeren pişirme kaplarını kullanmayın. Erime ihtimali olduğundan her hangi bir plastik pişirme kabı kullanılmamalıdır.

Mikrodalga + Izgara İçin Uygun Yiyecekler:

Kombinasyon modu ile pişirme için uygun yiyecekler; ısıtılma ya da kızartılma ihtiyacı gösteren tüm pişmiş yiyecekler (örn. fırın makarna), üstünün kızarması için kısa bir pişme süresinin yeterli olduğu yiyecekler için uygundur. Ayrıca bu mod, üstü kızartılacak veya kıtır olacak ince yiyecek porsiyonları içinde kullanılır (örn. tavuk parçaları, pişirme işleminin yarısında diğer tarafa döndürerek). Detaylar için ızgara tablosuna bakın.

ÖNEMLİ NOT:

Kombinasyon modunu (mikrodalga + ızgara) kullandığınız her seferde, tavanın altındaki ızgara ısıtma elemanının yatay konumda olduğundan emin olun. Arka duvarda dikey konumda olmamalıdır. Aksi bir talimat belirtilmediği müddetçe, yiyecek yüksek ızgara rafına yerleştirilmelidir. Diğer taraftan doğrudan döner tepsi üzerinde de yerleştirilebilir. Lütfen aşağıdaki tabloda belirtilen talimatlara başvurun.

Her iki tarafı da kızartmak için yiyeceği döndürmeyi unutmayın!

Dondurulmuş Yiyecekler için Izgara Rehberi

Izgara konumunda güç seviyeleri ve süreler için aşağıdaki tabloyu rehber olarak kullanın.

Taze Yiyecek	Porsiyon	Güç	1. Taraf Süre (dk.)	2. Taraf Süre (dk.)	Talimatlar
Yuvarlak ekmekler (her biri yaklaşık 50gr)	2 parça 4 parça	MW+ Izgara	300W+ Izgara 1-1½ 2-2½	Sadece Izgara 1-2 1-2	Yuvarlak ekmekleri daire şeklinde rafa dizin. Ekmeklerin ikinci yüzünü istediğiniz kıvama kadar kızartın. 2-5dk. bekleyin.
Bagetler + ek malzemeler (domates, peynir, jambon, mantar)	250-300gr (2 parça)	450W + Izgara	8-9	--	2 dondurulmuş bageti yan yana rafa koyun. Izgara işleminden sonra 2-3dk. kadar bekleyin.
Graten (sebzeler patates)	400gr	450W + Izgara	13-14	--	Dondurulmuş grateni yuvarlak, küçük, ısıya dayanıklı bir cam tabağa koyun. Tabağı rafa yerleştirin. Pişme işleminden sonra 2-3dk. kadar bekleyin.
Hamurişi (Makarna, Lazanya)	400gr	600W + Izgara	14-15	--	Dondurulmuş makarnayı düz, küçük, köşeli ve cam bir fırın kabına koyun. Fırın kabını doğrudan döner tepsiye yerleştirin. Pişme işleminden sonra 2-3 dakika kadar bekleyin.
Tavuk Çıtırları	250gr	450W + Izgara	5-5½	3-3½	Çıtırlı tavuk parçalarını ızgara rafına yerleştirin.
Fırın Cipsleri	250gr	450W + Izgara	9-11	4-5	Fırın cipslerini, fırın kağıdına koyarak rafa yerleştirin.

Pişirme Rehberi *(önceki sayfadan devam)*

Taze Yiyecekler İçin Izgara Rehberi

Izgara için ızgara fonksiyonu ile 4 dakika kadar ön ısıtma yapın.
Izgara için rehber olarak aşağıdaki güç seviyeleri ve süreleri kullanın.

Taze Yiyecek	Porsiyon	Güç	1. Taraf Süre (dk.)	2. Taraf Süre (dk.)	Talimatlar
Tost Dilimleri	4 parça (herbiri 25gr)	Sadece	4-5	4½-5½	Tost dilimlerini yan yana ızgara rafına yerleştirin.
Yuvarlak Ekmek (paketlenmiş olarak)	2-4 parça	Sadece Izgara	2-3	2-3	Yuvarlak ekmekleri alt tarafı üste gelecek şekilde, daire olarak doğrudan döner tepsiye yerleştirin.
Izgara Domates	200gr (2 parça) 400gr (4parça)	300W + Izgara	3½-4½ 6-7	--	Domatesleri ortadan ikiye kesin. Üzerine bir parça peynir koyun. Düz bir cam fırın tabağına daire şeklinde dizin. Izgara rafına yerleştirin.
Hawaii Tostu (ananas, jambon, peynir dilimleri)	2 parça (300gr)	450W + Izgara	3½-4	--	Ekmek dilimlerini kızartın. Malzemeyi üzerine koyarak ızgara rafına yerleştirin. 2 tostu karşılıklı olarak doğrudan rafa yerleştirin. 2-3 dakika kadar bekleyin.
Fırın Patates	250gr 500gr	600W + Izgara	4½-5½ 8-9	--	Patatesleri ikiye ayırın. Kesik taraf ızgaraya bakacak şekilde ve daire biçiminde rafa dizin.
Tavuk Parçaları	450-500gr (2 parça)	300W + Izgara	8-9	9-10	Tavuk parçalarını yağ ve baharat sürerek hazırlayın. Kemik kısmı ortaya gelecek şekilde daire formunda dizin. Bir tavuk parçasını rafın ortasına koymayın. 2-3 dakika kadar bekleyin.
Kuzu Pirzola (orta boy)	400 gr (4parça)	Sadece Izgara	11-13	8-9	Kuzu pirzolalarını yağ ve baharat sürerek hazırlayın. Onları ızgara rafının ortasına yerleştirin. Izgara işleminden sonra 2-3 dakika kadar bekleyin.
Domuz Biftek	250gr (2 parça)	MW + Izgara	300W+ Izgara 7-8	Sadece Izgara 6-7	Domuz bifteklerini yağ ve baharat sürerek hazırlayın. Onları ızgara rafının ortasına yerleştirin. Izgara işleminden sonra 2-3 dk. kadar bekleyin.
Fırın Elma	1 elma (yakl. 200gr) 2 elma (yakl. 400gr)	300W + Izgara	4-4½ 6-7	--	Elmaların içini boşaltın ve kuru üzüm ve reçelle doldurun. Tepesine biraz badem koyun. Elmaları düz bir cam fırın kabına yerleştirin. Cam kabı doğrudan döner tepsiye yerleştirin.

Pişirme Rehberi *(önceki sayfadan devam)*

ÖZEL İPUÇLARI

YAĞ ERİTME
50gr yağı, küçük derin bir cam tabağa koyun. Plastik bir kapakla kapatın. 850W güç konumunu kullanarak 40-50 saniye ısıtın ve yağ eriyinceye kadar iyice karıştırın.

ÇİKOLATA ERİTME
100gr çikolatayı, küçük derin bir cam tabağa koyun. 450W güç seviyesini kullanarak, çikolata eriyinceye kadar 3-5 dakika ısıtın. Eritme sırasında bir veya iki kez karıştırın. Çıkarırken, fırın eldiveni kullanın!

KRİSTALLEŞMİŞ BALI ERİTME
20gr kristalleşmiş balı, küçük derin bir cam tabağa koyun. 300W güç konumunu kullanarak, bal eriyinceye kadar 20-30 saniye ısıtın.

JELATİNİ ERİTME
Kuru jelatin yapraklarını (10gr) 5 dakika kadar soğuk suda tutun. Suyu süzülmüş jelatini, küçük bir cam kaba koyun. 300W güç konumunu kullanarak 1 dakika kadar ısıtın. Erittikten sonra karıştırın.

ŞEKERLİ KREMA/PASTA KAPLAMASI PİŞİRİLMESİ (KEK VE PASTA İÇİN)
Hazır pasta kaplamasını (yaklaşık 14gr) 40gr şeker ve 250ml soğuk su ile karıştırın. Kapağını kapatmadan, şekerli krema/pasta kaplaması saydamlaşıncaya kadar 850W güç konumunu kullanarak 3 ½ - 4 ½ dakika kadar pişirin. Pişirme sırasında iki kez karıştırın.

REÇEL YAPMA
600gr meyveyi (örn.; küçük yumuşak meyve karışımı), kapağı olan uygun bir cam fırın kasesine koyun. 300 g şeker ekleyin ve iyice karıştırın. Kapağı kapatarak, 850W güç konumunda 10-12 dakika pişirin. Pişirme sırasında birkaç kez karıştırın. Hemen sonra, kapaklı küçük reçel kavanozlarına boşaltın. Kapağı 5 dakika kadar kapalı tutun.

PUDİNG YAPMA
Üreticinin talimatlarını takip ederek puding tozunu şeker ve sütle (500ml) karıştırın ve iyice karışmasını sağlayın. Uygun ölçüde kapaklı, cam bir fırın kabı kullanın. 850W güç konumunda 6 ½ - 7 ½ dakika pişirin. Pişirme sırasında birkaç kez iyice karıştırın.

DİLİMLENMİŞ BADEM KAVURMA
30gr bademi, orta ölçekli seramik bir tabağa eşit şekilde dağıtın. 600W güç konumunu kullanarak 3 ½ - 4 ½ dakika kadar kavurun. Kavurma sırasında kaç kez karıştırın. Fırında 2-3 dakika bekletin. Çıkarırken, fırın eldiveni kullanın!

Mikrodalga Fırının Temizlenmesi

TR

Yağ ve yemek atıklarının birikmesini önlemek için, mikrodalga fırının aşağıdaki parçaları düzenli olarak temizlenmelidir:

- ***İç ve dış yüzeyler***
- ***Kapak ve kapak menteşeleri***
- ***Döner tepsi ve silindir halkaları***

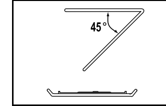
 **HER ZAMAN** kapak menteşelerinin temiz olduğundan ve kapağın düzgün kapandığından emin olun.

 Fırının temiz tutulmaması, yüzeyin bozulmasına ve sonucunda da cihazın performansının düşmesine ve tehlikeli durumlara sebep olabilir.

1. Dış yüzeyleri sıcak, sabunlu su ve yumuşak bir bezle temizleyin. Durulayıp kurutun..
2. İç yüzeylerdeki veya silindir halkası üzerindeki lekeleri veya kirleri sabunlu bir bezle temizleyin. Durulayıp kurutun.
3. Yapışmış yemek atıklarını yumuşatmak ve kokuları gidermek için, döner tepsinin üstüne bir fincan inceltilmiş limon suyu yerleştirin ve maksimum güçte 10 dakika kadar ısıtın.
4. Gerekirse, bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun plakayı yıkayın.

 Havalandırma deliklerine su **DÖKMEYİN. KESİNLİKLE** aşındırıcı veya kimyasal maddeler kullanmayın. Kapak menteşelerini temizlerken aşağıdaki durumlara dikkat edin:
- Atıkların birikmediğinden emin olun.
- Kapağın düzgün kapanmasını engellemediğinden emin olun.

 Mikrodalga fırının içini her kullanımın ardından yumuşak bir deterjan solüsyonuyla **temizleyin**. Yaralanma ihtimaline kaşı fırını soğuduktan sonra temizleyin.



Fırının içindeki üst kısmı temizlerken, ısıtma elemanını aşağı doğru 45° döndürmek ve temizlemek uygun olacaktır.

TR

Mikrodalga Fırının Muhafazası ve Bakımı

Mikrodalga fırının muhafazası ve bakımı sırasında birkaç basit önlem alınmalıdır.
Kapak ve menteşeler hasarlı ise, fırın kullanılmamalıdır:

- ***Kırık menteşe***
- ***Hasarlı conta***
- ***Hasarlı veya bükülmüş fırın kaplaması***

Onarım, sadece yetkili bir mikrodalga teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

 **ASLA** dış kaplamayı fırından ayırmayın. Fırın arızalandığında ve servis gerektiğinde veya çalışmasında bir anormallik olduğunda:

- Elektrik fişini prizden çekin.
- En yakın satış sonrası servis merkezi ile temasa geçin.

 Fırını geçici olarak muhafaza etmek istediğinizde, kuru ve temiz bir alan seçin.

Sebebi: Toz ve rutubet, fırının hareketli parçalarını olumsuz etkiler.

 Bu mikrodalga fırın ticari kullanım amacıyla tasarlanmamıştır.

Teknik özellikler

SAMSUNG, ürünlerini geliştirmek için her zaman çalışmaktadır. Bu nedenle teknik özellikler ve bu kullanım kılavuzu, haber verilmeden değiştirilebilir.

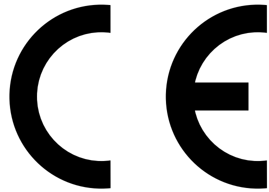
Model	**CE283GN**
Güç Kaynağı	230V ~ 50 Hz
Güç Tüketimi Mikrodalga Izgara Bütünleşik Mod	 1300 W 1100 W 2400 W
Çıkış Gücü	100 W/850 W (IEC-705)
Çalışma Frekansı	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Soğutma Yöntemi	Soğutma fan motoru
Ebat (W x H x D) Dıştan Fırın İçi	 489 x 275 x 385 mm 330 x 211 x 329 mm
Hacim	23 litre
Ağırlık Net	 15 kg yaklaşık

KULLANIM ÖMRÜ 10 YILDIR



Üretici:

Thai Samsung Electronics Co.,Ltd.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T. Bung A. Sriracha Chonburi Thailand 20230.
TEL : +66 (0) 38 - 320 - 777
FAX : +66 (0) 38 - 482 - 271



LVD:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

EMC:

NEMKO
300-2, Osan-ri, Mohyun-Myun, Yongin-City,
Kyunki-do, Korea,
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332